

高橋さんはユネスコ無形文化遺産に登録されている和食について、クラスのみんなに知らせたいと思いました。次は、高橋さんの【パンフレットの下書き】と参考にした【資料】です。これらを読んで、あとの問いに答えなさい。

【パンフレットの下書き】

和食：日本人の伝統的な食文化

特徴① 多様で新鮮な食材と素材の味わいの活用

国土が南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。



特徴② バランスがよく、健康的な食生活

一汁一菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスといわれています。うま味を上手に使うことで動物性油脂の少ない食生活を実現し、長寿、肥満防止に役立っています。



特徴③ 自然の美しさの表現

季節の花や葉を料理にあしらひ、美しく盛り付ける表現法が発達しました。季節にあった調度品や器を利用して、季節感を楽しみます。



特徴④ 年中行事との関わり

自然の恵みを分け合い、年中行事と密接に関わっています。食事の時間を共にすることで、家族や地域の絆が強くなります。



（農林水産省ウェブページ「和食文化の継承の取組について」より作成）

【資料】

和食の文化がユネスコの無形文化遺産に登録された。所管する農林水産省によれば、登録されたのは個々の料理やそのメニューではなく、文化、つまり「日本の伝統的な食文化」である。（略）

世界には和食に限らず、地域名を付した食はいくらかもある。それらが食文化として成立している背景には、その食材を生産する風土があり、その食材を組み合わせて調理する文化があり、そしてそれにマッチした食器やしつらえの文化がある。和食を例にさらに詳しくみてみよう。一汁一菜の「汁」は豊富な水の存在を背景にする。出汁のうまさは、多様な魚種があることのほか、軟水があることが条件になる。内陸に塩がなく、しかも川が急流であることが、日本列島の水を軟水にしたといわれる。

さらに南北に長く気候の変化に富むこと、火山列島であって複雑な地質を持つことから、採集の対象となる植物資源も多様で、またさまざまな栽培植物の栽培を可能にした。明確な四季が、「旬」をもたらした。複雑な海岸地形は海岸線を長くし、また潟湖の発達を促し、新鮮で多様な魚種の生息を可能にしてきた。多様な食材の存在は、こうした、気候や土地、地質の多様性に支えられているのである。

（佐藤 洋一郎「食の人類史」より）

問題について

「書くこと」資料を関連づけて自分の考えを書く問題
(パンフレットを作る)

伝えたい内容や自分の考えについて、根拠を明確にして書くためには、複数の資料から適切な情報を得てそれらを比較したり関連付けたりすることが大切です。得た情報を既に持っている知識や経験、感情に統合したり、新しい問いや仮説を立てたりして、自分の考えを検証し、深めることも重要になります。

○ 解答は、問題用紙に記入します。言葉や文章で答える問題は、条件に注意して書くようにしましょう。

○ 解答を読んで、自分で答え合わせをすることもできます。文章で書く問題は、解答の例文を参考にしましょう。

解答

17 1 ア

2 (例) a なぜ、うま味を上手に使うことが動物性油脂の少ない料理につながるのか。
(三十四字)

b インターネットで「和食 うま味」のキーワードで検索をする。(二十八字)

(例) a 和食と関わりのある地域の年中行事には、どのようなものがあるのか。
(三十二字)

b メールや電話で地域の料理研究家に地域の行事食について問い合わせる。
(三十三字)

(例) a どうすれば季節感を生かした和食を楽しむことができるのか。(二十八字)

b 学校図書館で調理や栄養に関する本や雑誌を探し、関連する記事を読む。
(三十三字)

* a さらに詳しく説明したいことを、「なぜ」、「どのような」、「どのように」、「どのようすれば」という言葉のいずれかを使って書いていること。

b さらに詳しく説明したいこととして挙げたことを調べる方法として妥当であること。